

# PRÉPAREZ VOS MISES EN BOUTEILLES



Pour garantir les qualités organoleptiques de vos vins et leur vieillissement optimal, nous vous accompagnons à chaque étape du conditionnement : choix de l'obturateur (liège technique, naturel, bouchons synthétiques), analyses et préparation des vins.



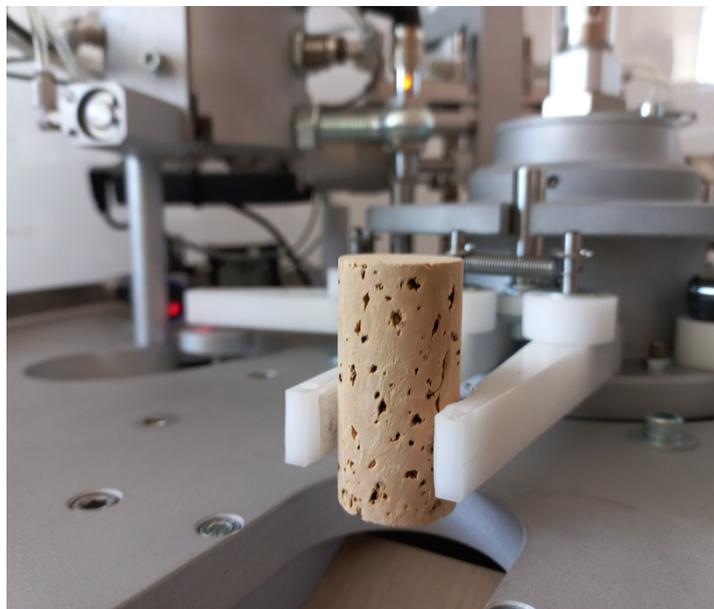
**CONTACTEZ NOUS** : SERVICE ANALYTIQUE 05 57 96 00 52  
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC

# CHOIX DE L'OBTURATEUR



*Objectif : assurer l'étanchéité et la qualité sensorielle des vins dans le temps.*

Sovivins met en place avec vous les critères de sélection des bouchons, réalise les contrôles qualités vous permettant la sélection des obturateurs adaptés à votre vin puis les contrôles qualités des obturateurs livrés à la propriété.



## *Cartographie du risque sensoriel*

Dans une logique d'évolution et d'amélioration permanente, nos équipes ont développé la méthodologie **Senso'CORK®**, qui se caractérise par une cartographie du risque sensoriel, pour valider les détections unitaires proposées par les bouchonniers.

**POUR EN SAVOIR PLUS**



## *Détecter les contaminants*

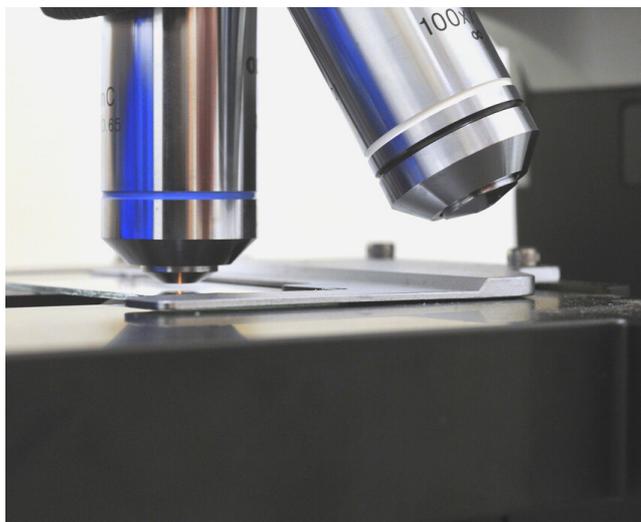
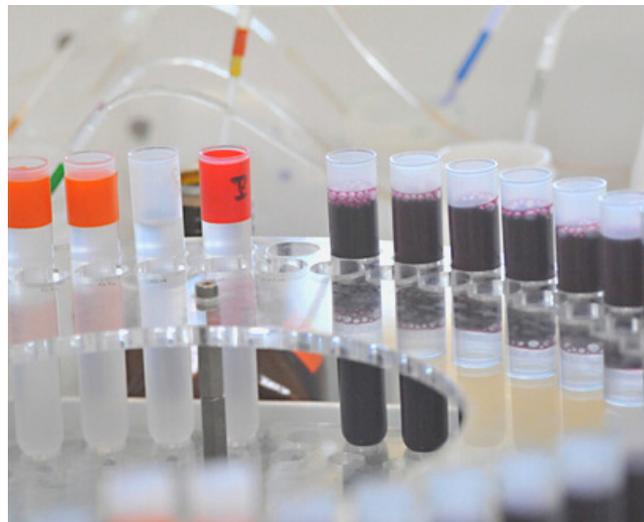
En parallèle des contrôles physiques, sensoriels et chimiques il est primordial de s'assurer de l'innocuité des matières sèches en contact direct avec le vin, dont les bouchons. Au laboratoire, nous dosons les principaux contaminants, responsables des déviations organoleptiques de type "moisi" comme le TCA (2,4,6-trichloroanisole) mais également TBA (2,4,6-tribromoanisole), TeCA (2,3,4,6-tétrachloroanisole), PCA (pentachloroanisole) et leurs précurseurs.

# PRÉPARER LES VINS



*Objectif : décider au mieux des traitements éventuels avant la mise.*

Il est important d'anticiper les différentes étapes de la préparation des vins à la mise en bouteille, pour leur stabilisation, en fonction de la demande client et des marchés.



Pour cela plusieurs moyens sont mis en place au sein du laboratoire :

- Tests de stabilité (tartrique, protéique...)
- Collage
- Contrôles microbiologiques
- Tests de filtrabilité
- Dosage des contaminants majeurs
- Analyse de conformité

[POUR EN SAVOIR PLUS](#)



**CONTACTEZ NOUS** : SERVICE ANALYTIQUE 05 57 96 00 52  
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC